

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Un poisson d'exception : le thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne pour un tartare rafraichissant

Pain Viennois

AOC Chablis 1^{er} Cru, Domaine Pommier « Troesmes » 2021



Les fameux petits farcis provençaux « maigre », *Fougasse*

AOP Côtes de Provence Blanc, Domaine du Clos de l'Ours « Milia » 2022



Les magnifiques girolles cueillies dans nos montagnes en fricassée à l'ail et persil pour accompagner une côte de veau fermier du Ségala et d'Aveyron à partager

Pain de campagne aux céréales

AOC Coteaux d'Aix en Provence Rouge, Château Vignelaure 2016



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *Pain de seigle aux figues*

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le dessert gourmand de Sandrine :

« En rouge et noir... »

AOC Banyuls Rouge VND, Domaine Terres des Templiers « Mise Précoce » 2021



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises